

St Sylvestre au Menu

Accueil au Champagne et mise en bouche du chef

Foie gras marbré au vin chaud,
Chutney aux d'oranges et gingembre

Raviole de homard, bisque crémée

Sorbet cassis arrosé de Champagne

Mignon de veau en brioche truffé,
Sauce mousseline,
Millefeuille de pommes de terre
Légumes confits au miel

Déclinaisons autour de la clémantine

Café & mignardises sucrées

Prix: 159 € par personne (hors boissons)

Début de soirée 19h00.